

奥明日香の 冠の和農園

《長い人生の中のたった 10 分間です。読んでみてください》

＜私の農業へのきっかけ＞

今、この国はひょっとすれば未曾有の危機的状況にあるのではないか、と思うのは私だけですかね？それならば、『すいません』としか言いようがありませんが・・・職業柄、日本社会に関する新聞、雑誌、書物等を真剣に読み出したのは、確か 27 歳頃だったと思うのですが直感的に(B 型人間なんです僕)『何か変やな～この社会は』と思いはじめていました。経済、環境、教育、福祉、失業、ニート、貧富の格差の広大、法律の複雑化、犯罪等々、まあ挙げたらきりが無いのですが、中でも最も『マジヤバイぞこれは・・・』と思ったのが食の問題です。これについては相当調べましたが、はっきり言いまして安全なものはほとんどありません。(ご自身でも調べてみればよくわかります。特にお母さん方!) 食の乱れは国の乱れ…この当たり前のことを政府がわかっていなこと自体、僕の脳みそ内では??? なんですけど・・・それから、この資源のほとんどない国の食料自給率が政府発表によるとだいたい 40%らしいですが、おそらくそんなにはないでしょう。何かが起こった時はどうするんでしょうね？まあ、僕は政治家でもないんでどうのこうの言えませんが、とにかくここ 2、3 年で思ったことは『もはやほとんどの食材は信用ならん。せめて自分と一族の主食となるものだけは、自分で作らねば』と。で、知合いの京都の畑を借りて無農薬、無化学肥料、無除草剤、無ホルモン剤で野菜を作ってみたのですが一端のものができない！いろんな本を参考にしてもできない！『さ～て、どうすっぺかな～』と思っていた矢先、嫁が一冊の本（タイトル：天然自然農法のすすめ）を買いまして、それを読み終えた瞬間『この人やな』と僕の直感が訴えてき、手紙を書いてその農学校（主宰：阿藤鋭郎 場所：平城宮跡付近歌姫）に入学して天然自然農法の手ほどきを受け（詳しくは本を読んでください）、現在の明日香村での就農に至ったわけで、単なる家庭菜園でなく農家を目指したのは『安全な食材を求め、又子供の将来のことをよく考えている人になら自分の作る野菜を食べてもらっても良いかな』と思い始めたからです。この農法ならば慣行農法と違い環境をも改善できると確信しています。今、環境問題がさかんに問われていますが、どうもパフォーマンスだけのように感じるのは僕だけでしょうか？（僕は 2003 年 2004 年の大阪在住時の夏、クーラーなしでも生活できましたよ。やればできる！）食材の残りカスは肥料化し、田畑はなるべく手作業で(原始的で明日香村の雰囲気とぴったりでしょ?)石油エネルギーをほとんど使ってません。田畑へは燃費の良い軽トラか自転車で通っています。全てをいっぺんに排除することはできませんが、本当に環境のことを思うのならば少しずつ出来ることからみんなしないといけないのでは？もう、パフォーマンスはいいんです。気候が本気でヤバイんです。『夏が暑くて長くて冬が温くて短い！』僕の知っている古老は、よく呟いています・・・

移動手段が馬になれば楽しいやろな～

＜作物の特徴及び分析＞

- ① 何よりも**安全重視！無農薬、無化学肥料、無除草剤、無ホルモン剤は当たり前**です。農薬等を使用すると人体だけでなく、土や地下水にも影響を及ぼします。私の肥料は自然界に存在するもののみ使用し（ほとんど人が捨ててゴミとなるもの）、独自の作り方により施肥。原則として、野菜は野草や昆虫等と共生栽培。自然農法にとっても近い栽培です。
- ② **硝酸態窒素**について
高濃度の硝酸態窒素を含んでいる野菜を摂取し過ぎると、①同様に人体に影響を及ぼすと言われています。特に、身体の小さい子供は気をつけなければなりません。又、①同様に土に残留量が多いほど土や地下水に影響を及ぼします。**EU諸国**では、野菜 1kg に **2,000mg** 以上の硝酸態窒素が含まれると**汚染野菜**に認定されるそうです。ご存知でしたか？なぜ、日本にこのような基準がないのかということをよく考えてみてください。答えは単純です。今後、国内でも問題視されるでしょう。世界各国で食されていて硝酸態窒素が溜まりやすい**ホウレンソウ、白菜**で私は検査しております。（実績は別紙参照）
- ③ **JAS認定野菜**について
これ、一定の要件を満たせば実は使ってもいいという農薬があるのをご存知でしたか？それから、有機栽培の野菜はその栽培に使う資材や肥料の作り方や使い方を誤ると、とんでもないくらいの高濃度の硝酸態窒素が検出されるのです。だから、私はこれらとは一線を置き、JAS認定を受ける気はさらさらありません。JAS認定基準より厳しい基準で栽培していますからね。
- ④ ハウス栽培に思うこと
とんでもないくらいの光熱量を使うことでCO₂が多量に排出されます。又、人工栽培によるため旬の野菜もへったくれもありませんし、硝酸態窒素も多量に出る始末。古のように、太陽光線をしっかり浴び、健全な土に育てられ機械ではなく人の手で収穫された露地栽培による旬の野菜を見直す必要があるのではないのでしょうか？
- ⑤ 野菜の形について
今、日本で売られている野菜はほとんどが同じ形をしていますよね？これには、いろいろと理由があるのですが気持ち悪くないですか？何故か、考えてみてください。僕の野菜君たちはいろんな表情をしています。
- ⑥ 慣行農業の農家に思うこと
ふふ、こんな会話が農家さんの間でさも当たり前のようにされてるんですよ。『出荷用と自家用は別。自家用に農薬なんかぶっかけないよ・・・』こわいですね～。
とまあ、日本の農業(食)はこの他にも問題山積みです。アレルギーに奇形児、キレル子等、確実に増えてますよ。子供が減ってきているのに・・・消費者（大人）の側にも責任はあるんです！人間が一番大切にしなければならないことは何でしょう？

主宰 恵良 容子

農担当 恵良 崇（出自：九州熊本阿蘇神社大宮司の阿蘇氏）

血液型 : 生粋のB型。(家族ALL B)

趣味 : 乗馬。旅。寝ること。ジャージでうろつくこと。温泉でのほほ〜んとすること。

特技 : ソフトボール、にんじん栽培。

座右の銘:『人は人、俺は俺』『近者説、遠者来』『中傭』

昭和49年8月19日、日本人(大阪人)として生を受ける。

平成5年、関西大倉高校卒業。立命館大学入学。体育会ソフトボール部に所属。

平成8年、文部大臣杯全日本大学ソフトボール選手権で立命館大学初優勝。

一番セカンドとして活躍。

平成9年、立命館大学経済学部卒業。

平成9年、㈱日本食研に入社。貿易部に配属。中国産タケノコと冷凍野菜売る。

平成10年、㈱日本食研退社。

平成10年～平成13年、プロ馬券士目指す。(馬券は新聞に非ず。馬に是れあり)

平成13年、佐藤事務所入所。

平成15年、天然自然農法を学び始める。

平成17年、3月佐藤崎岡綜合法律経済事務所退所。5月より明日香村へ移住。

<現在出荷予定先>

- ・ 健友館(自然食品店)→試験的に一部納品。
- ・ 葉隠(北新地の料亭)→サンプル出荷。評価は優良。
- ・ 一般消費者のご家庭→約30世帯に出荷中。徐々に増加しています。

<一般消費者のご家庭への販売方法について>

- ・ 鮮度を保つため土付きでお届けします。虫についてはなるべく注意を払いますが、もし付いていましたらお箸で外に放してやってください。野菜の傷穴は当たり前とお考えください。(虫は怖くも汚くありません。人間が怖いと思う以上に虫は人間を怖がってるはずですよ。(笑))
- ・ まだ、駆け出しですので野菜の品数が揃っていないのが現状です。当面は、私の独断と偏見で野菜を選び1ボックス1,000円、収穫&運賃料200円(遠方の方は宅配便にて着払い)で出荷させていただければ幸いです。野菜の価格は一般的にスーパーで売られるものより高めですがJAS認定のものよりは若干低いとお考え下さい。
- ・ 基本的にフォーク・トゥ・フォークを目指しています。概ね週一回(土曜日)の宅配を考えておりますが、自然任せの栽培のため野菜達の出来、天変地異等何らかの原因により隔週になるかもしれません。ご了承ください。
- ・ 出荷可能となり次第こちらからご連絡さしあげます。
- ・ 買い物かごをご用意ください。

フォーク・トゥ・フォーク (Fork To Fork)

～畑で使うフォークから食卓のフォークまで～つまり畑からご家庭まで間に業者を入れる事なく責任を持ってお届け致します♪